Moscato d'Asti

Vitigno: 100% Moscato
Periodo normale di vendemmia: 10/15 settembre
Durata normale della fermentazione: 4 giorni circa, a 18°C

Caratteristiche:
- colore giallo dorato di buona intensità
- bouquet elegante ed aromatico tipico del vitigno Moscato, con sentori di pesca, albicocca, fiori d'arancio, glicine, salvia e limone
- dolce, armonico e di ottima freschezza
- vino molto ricco e piacevole, di notevole equilibrio

Servire a: 6°/8°C

Abbinamenti: ottimo con il dessert, oppure da solo come sorprendente vino da meditazione

Evoluzione: 1/2 anni se conservato in un luogo fresco e buio

Confezioni e formati

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 Lt

Cantine Ascheri Giacomo
Via G. Piumati, 23 – 12042 Bra (Cn) • Ph + 39.0172.412394 • Fax + 39.0172.432021
ascheri@ascherivini.it • www.ascherivini.it